

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА

Утверждаю:
Проректор - Директор
Московского филиала РМАТ


Соколов А.С.



08 _____ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (Повар; Кондитер)**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Москва

Одобрена

Методическим советом
Колледжа гостиничного
сервиса Московского
филиала РМАТ

Разработана

на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 5 от 29.06 2016 г.

Директор
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

Л.В. Козловская Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебной работе
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

Т.М. Табенкина Т.М. Табенкина

Зав.библиотекой

М.В. Ефремова

Разработчик: Молокоедова Н.А., зам.директора колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Филин А.Н., Президент Национальной Гильдии шеф-поваров, профессор РМАТ.

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30.08.2017

Председатель Методического совета

Т.М. Табенкина

Табенкина Т.М.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере индустрии питания.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Для освоения опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **558** часов, в том числе:
учебной практики – **468** часов.

1.4. Использование часов вариативной части ПССЗ (60 часов)

№п\п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	Уметь: обрабатывать, нарезать (вручную и механическим способом) и формовать полуфабрикаты из различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов	8	Совершенствование умений в части профессиональных компетенций 1-2
2	уметь: готовить, оформлять и отпускать простые и основные супы, соусы, гарниры, основные блюда из рыбы, мяса, фарша, птицы	Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента	28	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 3- 5
3	Уметь: готовить, оформлять и отпускать салаты, бутерброды, гастрономические продукты порциями, простые холодные блюда и закуски	Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 6
4	Уметь: готовить, оформлять и отпускать холодные и горячие сладкие блюда. напитки	Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 7
5	Уметь: готовить, оформлять и отпускать простые хлебобулочные изделия, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки	Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий	8	Совершенствование умений в части профессиональной компетенции 8-12

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 16.675 Повар, кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить основные супы и соусы
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9	Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.
ПК 10	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12	Готовить и оформлять торты массового спроса.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции	90	60	60		30			-
ПК 1-5	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов	12	8	8	-	4	-		-
ПК 6-18	Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента	42	28	28	-	14	-		-
ПК 19-23	Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента	12	8	8	-	4	-		-
ПК 24-25	Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков	12	8	8	-	4	-		-
ПК 26-31	Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий	12	8	8	-	4	-		-
	Учебная практика (часов)	468	468						
	Всего:	558	-	-	-	-	-		-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов										
1	2	3										
Раздел ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов		12										
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Нарезка, подготовка к фаршированию овощей, плодов, грибов	Содержание <table border="1" data-bbox="622 675 1865 1235"> <tr> <td data-bbox="622 675 645 751">1</td> <td data-bbox="645 675 1865 751">Оценка годности различных видов овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 751 645 890">2</td> <td data-bbox="645 751 1865 890">Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 890 645 1075">3</td> <td data-bbox="645 890 1865 1075">Методы обработки, нарезки (вручную и механическим способом) и формовки различных видов овощей и грибов, подготовки их к фаршированию. Способы минимизации отходов в процессе обработки овощей и грибов. Способы защиты от потемнения обработанных овощей и грибов, удаления излишней горечи. Методы подготовки к использованию пряностей и приправ.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 1075 645 1152">4</td> <td data-bbox="645 1075 1865 1152">Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных овощей, плодов и грибов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="622 1152 645 1235">5</td> <td data-bbox="645 1152 1865 1235">Оценка качества, условия и сроки хранения обработанных овощей, плодов и грибов.</td> </tr> </table>	1	Оценка годности различных видов овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ	2	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	3	Методы обработки, нарезки (вручную и механическим способом) и формовки различных видов овощей и грибов, подготовки их к фаршированию. Способы минимизации отходов в процессе обработки овощей и грибов. Способы защиты от потемнения обработанных овощей и грибов, удаления излишней горечи. Методы подготовки к использованию пряностей и приправ.	4	Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных овощей, плодов и грибов.	5	Оценка качества, условия и сроки хранения обработанных овощей, плодов и грибов.	2
1	Оценка годности различных видов овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ											
2	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.											
3	Методы обработки, нарезки (вручную и механическим способом) и формовки различных видов овощей и грибов, подготовки их к фаршированию. Способы минимизации отходов в процессе обработки овощей и грибов. Способы защиты от потемнения обработанных овощей и грибов, удаления излишней горечи. Методы подготовки к использованию пряностей и приправ.											
4	Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных овощей, плодов и грибов.											
5	Оценка качества, условия и сроки хранения обработанных овощей, плодов и грибов.											
Тема 1.2. Обработка рыбы с костным скелетом,	Содержание <table border="1" data-bbox="622 1275 1865 1347"> <tr> <td data-bbox="622 1275 645 1347">1</td> <td data-bbox="645 1275 1865 1347">Оценка годности, условия и сроки хранения различных видов живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом.</td> </tr> </table>	1	Оценка годности, условия и сроки хранения различных видов живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом.	2								
1	Оценка годности, условия и сроки хранения различных видов живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом.											

приготовление полуфабрикатов из нее	2	Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке рыбы с костным скелетом.	
	3	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Требования к качеству обработанной рыбы.	
	4	Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков из непластованной (кругляши, стейки) и пластованной рыбы (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без костей, филе без кожи и костей, «бабочки», медальоны) мелких кусков рыбы, рыбной рубленой массы с хлебом и без него (котлеты, биточки, рулеты, фрикадельки). Панирование и маринование полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.	
	5	Правила охлаждения и замораживания, хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее.	
	6	Оценка качества, условия и сроки хранения обработанной рыбы, полуфабрикатов из нее.	
	Тема 1.3. Обработка мяса, мясных субпродуктов приготовление полуфабрикатов из них	Содержание	
1		Оценка годности, условия и сроки хранения четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, туши баранины, крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины, свинины, баранины, мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде.	
2		Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, туши баранины, крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины, свинины, баранины, мясных субпродуктов, приготовлении полуфабрикатов из них.	
3		Технологический процесс механической кулинарной обработки четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, туш баранины, крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины, свинины, баранины, мясных субпродуктов. Требования к качеству обработанных крупнокусковых полуфабрикатов. Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины, свинины, баранины.	
4		Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них с учетом минимизации отходов. Требования к качеству обработанных субпродуктов.	

	5	Методы приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов для варки, жарки и тушения с учетом минимизации отходов.	
	6	Методы приготовления рубленой массы из мяса с хлебом и без него и полуфабрикатов из них. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.	
	7	Правила охлаждения и замораживания, правила вакуумирования полуфабрикатов из мяса.	
	8	Оценка качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	
Тема 1.4. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из нее	Содержание		2
	1	Оценка годности, условия и сроки хранения охлажденной и мороженой домашней птицы.	
	2	Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов из нее.	
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. Способы и виды разделки и заправки домашней птицы.	
	4	Методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, филе с косточкой и без, обработанных потрохов и пищевых отходов, куриной рубленой массы с хлебом и без него и полуфабрикатов из них.	
	5	Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.	
	6	Оценка качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	
	7	Правила охлаждения и замораживания, хранения охлажденных и мороженых полуфабрикатов из домашней птицы.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			4
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме. 2. Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций			

преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы.		
Раздел ПМ.02. Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента		42
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных супов	Содержание	4
	1	Ассортимент, требования к качеству бульонов и отваров.
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Технологический и санитарный режим, общие правила приготовления разных типов бульонов (костного, мясного, из домашней птицы, рыбного, из концентратов промышленного производства) и отваров (грибного, овощного). Органолептические способы определения степени готовности и оценки качества бульонов и отваров. Температура и способы подачи бульонов и отваров. Правила охлаждения и замораживания, разогрева готовых бульонов и отваров.
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования при приготовлении, хранении и реализации бульонов и отваров.
	4	Классификация, ассортимент, требования к качеству простых и основных супов.
	5	Правила выбора продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. Правила и методы приготовления, рецептуры основных заправочных супов (борщей, щей, супов овощных, картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, национальных супов), супов-пюре из овощей и круп, молочных, холодных и сладких супов, характеристика технологических режимов приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов.
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования при приготовлении основных супов.
	7	Методы сервировки и подачи основных супов. Варианты оформления основных супов для подачи. Температура подачи основных супов.
	8	Правила хранения, охлаждения и замораживания, разогревания готовых основных супов с учетом требований по безопасности продукции.

Тема 2.2. Приготовление, оформление и кулинарное использование простых и основных соусов	Содержание		2
	1	Классификация, ассортимент простых и основных горячих и холодных соусов.	
	2	Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам и соусам. Методы приготовления, технологический и санитарный режим приготовления соусных полуфабрикатов (мучной пассеровки, пассерованных овощей и томатного пюре, бульонов, подпеченных овощей, соусных основ и др.), простых и основных холодных и горячих соусов.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления горячих основных соусов и их производных: соусов из мясного сочка, красного основного, белого основного, молочного соуса различной консистенции, сметанного, грибного соуса; заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы); соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов, основных холодных и горячих соусов.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования при приготовлении компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	
	5	Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов с учетом требований по безопасности продукции.	
	6	Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами.	
Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов	Содержание		2
	1	Ассортимент, требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	2	Правила выбора и оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам и гарнирам из овощей и грибов.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (в воде, молоке и на пару), припущенных, жареных основным способом, на гриле, во фритюре, тушеных, запеченных, блюд из овощных масс (котлет, биточков, запеканок). Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и грибов и соответствия основных блюд из овощей и грибов	

		стандартным требованиям по цвету, запаху, и консистенции.	
	4	Виды, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении основных блюд из овощей и грибов.	
	5	Варианты оформления основных блюд из овощей и грибов для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски. Температура подачи, условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров. Методы сервировки и подачи основных блюд из овощей и грибов.	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		2
	1	Ассортимент, требования к качеству основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	2	Правила выбора, оценка качества основных видов сырья и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий: макаронных изделий отварных, каш различной консистенции, блюд из каш (котлет, биточков, зраз, запеканок, клецек, начинок из круп), блюд и гарниров из бобовых (бобовые отварные, бобовые тушеные в соусе, пюре из бобовых),., Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи, условия и сроки хранения, варианты оформления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира.	
Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из рыбы	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству, значение в питании основных блюд из рыбы.	
	2	Правила выбора, оценка качества рыбы и ингредиентов к ней подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы.	
	3	Технология приготовления основных блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной основным способом, на гриле, тушеной, Органолептические способы определения	

		степени готовности и качества основных блюд из рыбы.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных блюд из рыбы.	
	5	Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Температура подачи, условия и сроки хранения блюд и закусок из рыбы с учетом требований по безопасности продукции. Варианты оформления блюд из рыбы для подачи в виде основного блюда и горячей закуски.	
Тема 2.6. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из мяса	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству основных блюд из мяса и мясных продуктов.	
	2	Правила выбора, оценка качества полуфабрикатов из мяса и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных блюд из мяса, мясной рубленой массы и мясных субпродуктов в отварном, жареном, тешенном и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного блюд из мяса и мясных субпродуктов.	
	4	Виды, правила безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из мяса и мясных субпродуктов.	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи, условия и сроки хранения основных блюд из мяса и мясных субпродуктов. Варианты оформления блюд из мяса и мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и горячей закуски.	
Тема 2.7. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из домашней птицы	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству основных блюд из домашней птицы.	
	2	Правила выбора, оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы и ингредиентов к ней нужного типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном, тушенном и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из	

		домашней птицы.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования основных блюд из домашней птицы.	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи, условия и сроки хранения основных блюд из домашней птицы с учетом требований по безопасности продукции. Варианты оформления основных блюд из домашней птицы для подачи в виде блюда и горячей закуски.	
Тема 2.8. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из яиц, творога	Содержание		2
	1	Ассортимент, требования к качеству основных блюд из яиц и творога.	
	2	Правила выбора, оценка качества и безопасности яиц, творога и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц и творога.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления блюд из яиц: вареных яиц «в мешочек», «всмятку», «вкрутую»), яичной каши. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления блюд из творога: сырников; вареников ленивых, вареников с творогом; запеканки из творога. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из яиц и творога.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных блюд из яиц и творога.	
	5	Методы сервировки и подачи основных блюд из яиц и творога. Варианты оформления основных блюд из яиц и творога для подачи в виде блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из яиц и творога. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц и творога.	
Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству основных мучных блюд.	
	2	Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным блюдам.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных мучных блюд: из пресного теста (пельменей, вареников с различными фаршами (в отварном, жареном и запеченном виде), блинчиков, клецок мучных.); из дрожжевого теста (блинов, оладьев) Методы приготовления, рецептуры фаршей и начинок для мучных изделий.	

		Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, мучных изделий и теста. Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных мучных блюд	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи, условия и сроки хранения основных мучных блюд с учетом требований по безопасности продукции. Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и десерта.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			14
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы, ответы на контрольные вопросы, составление технологических карт, оформление отчетов по лабораторно-практическим работам, отчетов по практике и подготовка к их защите. 2. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 3. Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, новым видам сырья и их технологическим свойствам, используемым для приготовления, оформления и реализации горячей кулинарной продукции из различных источников, включая Internet. 			
Раздел ПМ 03. Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента			12
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2	Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам.	
	3	Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления салатов: овощных (из свежих и вареных овощей), фруктово-овощных, несмешанных салатов, с рыбой и морепродуктами, с мясными продуктами, винегрета и др. Правила подбора салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков	

		и пюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасной эксплуатации при приготовлении салатов.	
	5	Варианты оформления, температура подачи, способы сервировки и подачи салатов. Условия и сроки хранения заготовок и приготовленных салатов, предназначенных для последующего использования.	
Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству основных холодных блюд и закусок.	
	2	Характеристики и правила обработки, подготовки к использованию и хранения соленой сельди, рыбных и мясных продуктов (вареных, жареных, вяленых, копченых). Правила выбора, основные критерии оценки качества основных продуктов подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным блюдам и закускам.	
	3	Методы приготовления основных холодных блюд и закусок: открытых и закрытых бутербродов, сельди с луком; фаршированных яиц; икры грибной, овощной; помидоров, перца, баклажанов фаршированных; маринованных и соленых грибов; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей гриль холодных; мини овощей консервированных; фасоли в томатном соусе с чесноком, рыбы отварной с гарниром и соусом хрен, , ассорти рыбного, ассорти мясного, языка отварного, ростбифа холодного с гарниром и без. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных блюд и закусок.	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных холодных закусок.	
	5	Подбор гарниров, заправок и соусов для отдельных холодных блюд и закусок.	
	6	Варианты оформления, способы сервировки и подачи, температура подачи основных холодных блюд и закусок.	
	7	Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных блюд и закусок, предназначенных для последующего использования.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			4
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме. 2. Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов.			

3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы,		
Раздел ПМ 04. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков		12
Тема 4.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд	Содержание	4
	1 Ассортимент, требования к качеству основных холодных и горячих десертов.	
	2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных холодных и горячих десертов.	
	3 Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных холодных и горячих десертов: фруктовых салатов, киселей, яблок запеченных, гренок с фруктами, блинчиков со сладкими начинками и без, оладьев, клецок со сладкими соусами, шарлотки с яблоками. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих десертов.	
	4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных холодных и горячих десертов.	
	5 Варианты оформления, температура подачи, методы сервировки и подачи основных холодных и горячих десертов.	
	6 Условия и сроки хранения основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования.	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков	Содержание	4
	1 Ассортимент, требования к качеству холодных и горячих напитков.	
	2 Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам.	
	3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных холодных и горячих напитков.	
	4 Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных холодных и горячих напитков: свежееотжатых соков фруктовых, ягодных и овощных, напитков из фруктов и ягод, сбитней, хлебного	

		кваса, фруктового кваса, холодного и горячего чая, кофе, какао, шоколада. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих напитков.	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи основных холодных и горячих напитков. Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Условия и сроки хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.			4
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме. 2. Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы,			
Раздел ПМ 05. Приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий			8
Тема 5.1. Приготовление, оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек	Содержание		4
	1	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов.	
	2	Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к мучным кондитерским изделиям.	
	3	Технология приготовления основных хлебобулочных изделий, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек в соответствии с методами приготовления и типом теста.	
	4	Технология приготовления сладких начинок, фаршей, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий, отечественных тортов.	
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении основных хлебобулочных изделий и	

		хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек.	
	6	Требования к безопасности хранения приготовленных хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов, предназначенных для последующего использования.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.			4
<p>1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме.</p> <p>2. Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов.</p> <p>3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий, составление хода выполнения лабораторной работы,</p>			
Учебная практика			468
<p>Виды работ по обработке, нарезке и формованию овощей, плодов и грибов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом; 2. Обрабатывать традиционные виды овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом; 3. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом; 4. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов; 5. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом; 6. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы; 7. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 			24
<p>Виды работ по обработке рыбы с костным скелетом и приготовлению полуфабрикатов из нее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы с костным скелетом органолептическим способом; 2. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства; 3. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы); 4. Проверять качество обработанной рыбы перед приготовлением полуфабрикатов органолептическим способом; 5. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной 			36

<p>котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.);</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Оценивать качество готовых полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом органолептическим способом; 7. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее; 8. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 	
<p>Виды работ по обработке мяса и мясных субпродуктов и приготовлению полуфабрикатов из них:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой; 2. Размораживать мороженые четвертины говядины и полутуши телятины, свинины, туши баранины, крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и телятины, свинины, баранины, мясные субпродукты; 3. Производить разделку говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины, обвалку отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; 4. Готовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, телятины, баранины, свинины для варки, жарки, тушения; 5. Готовить рубленую массу из мяса с хлебом (котлетную массу) и без него; 6. Готовить полуфабрикаты из рубленой массы с хлебом и без него; 7. Обрабатывать мясные субпродукты и готовить полуфабрикаты из них; 8. Оценивать качество готовых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов органолептическим способом; 9. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса и субпродуктов; 10. Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из мяса и субпродуктов. 	36
<p>Виды работ по обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество домашней птицы; 2. Размораживать мороженую домашнюю птицу; 3. Обрабатывать домашнюю птицу; 4. Готовить полуфабрикаты из домашней птицы: заправленные тушки, порционные и мелкие куски домашней птицы, мякоть домашней птицы, филе с косточкой и без косточки, котлеты и шницели из куриного филе, обработанные потроха и пищевые отходы птицы (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), рубленая масса с хлебом и без него (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек, рулета); 5. Оценивать качество готовых полуфабрикатов из домашней птицы; 6. Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта; 7. Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из домашней птицы. 	18
Учебная практика.	198

<p>Виды работ по приготовлению бульонов, отваров, простых и основных супов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним, подбирать основные продукты и ингредиенты к ним с учетом рецептуры, технологических требований. 2. Готовить бульоны и отвары, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного изготовления, определять степень готовности и их вкусовые качества. 3. Порционировать, сервировать и оформлять. 4. Охлаждать и замораживать, разогревать бульоны и отвары бульоны с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 5. Готовить основные заправочные супы, использовать для приготовления супов концентраты промышленного изготовления, готовить гарниры для супов; определять степень готовности супов и их вкусовые качества. 6. Порционировать, сервировать и оформлять супы, бульоны и отвары для подачи в виде блюда, выдерживать температуру подачи. 7. Оценивать качество основных супов с учетом требований по безопасности продукции. 8. Охлаждать и замораживать, разогревать супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных соусов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. 2. Готовить, охлаждать и замораживать, хранить, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты (пассерованные овощи, пассерованное томатное пюре, мучные пассеровки, соусные основы, бульоны) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 3. Готовить основные горячие соусы с мукой (белый основной, красный основной, сметанный, молочный, грибной соус и их производные), яично-масляные соусы, соусы на основе овощных пюре и сливок различной консистенции, использовать для приготовления горячих соусов полуфабрикаты промышленного производства. 4. Готовить холодные соусы и заправки, масляные смеси, использовать для приготовления холодных соусов полуфабрикаты промышленного производства. 5. Порционировать и использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы, выдерживать температуру подачи основных холодных и горячих соусов. 6. Оценивать качество холодных и горячих основных соусов. 7. Хранить основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из овощей, плодов и грибов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество овощей, грибов и ингредиентов к ним. 2. Варить отдельные виды овощей, их смеси и овощные изделия на пару, в воде, бульоне и в молоке. 3. Припускать отдельные виды овощей и их смеси в воде, бульоне и собственном соку. 4. Жарить сырые и предварительно отваренные овощи, грибы основным способом, на решетке гриля, во фритюре. 5. Тушить сырые, предварительно отваренные/припущенные и обжаренные овощи и грибы в собственном соку, 	

<p>жидкости и соусе.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Запекать сырые и предварительно отваренные и тушеные овощи и грибы с добавлением соуса, сливок и сыра. 7. Фаршировать и запекать фаршированные овощи и грибы. 8. Готовить и формировать овощную массу в виде кулинарных изделий (котлет, биточков, оладий), выкладывать в формы (запеканки), производить их тепловую обработку, определять степень готовности. 9. Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски, соблюдать температуру подачи блюд, закусок и гарниров из овощей и грибов. 10. Оценивать качество готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. 11. Хранить основные блюда из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы и ингредиентов к ним. 2. Подбирать крупы, бобовые, макаронные изделия в соответствии с типом блюда, рецептурой и технологией приготовления. 3. Варить крупы различными способами: в воде с откидыванием и без, на пару и варить методом СВЧ с предварительным обжариванием и без. 4. Готовить блюда и гарниры из круп: каши различной консистенции, рис рассыпчатый, рис припущенный, изделия из каш (биточки, котлеты, запеканки). 5. Готовить блюда из бобовых: бобовые отварные с соусами и без, пюре из бобовых. 6. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий: варить свежеприготовленные макаронные изделия до готовности и полуготовности с откидыванием и без, макаронные изделия отварные. 7. Определять степень готовности блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. 8. Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи. 9. Выдерживать температуру подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 10. Оценивать качество готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы. 11. Хранить готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и кукурузы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбирать полуфабрикаты из рыбы и проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. 2. Готовить блюда из рыбы и рыбной котлетной массы в отварном, припущенном, жареном (основным способом, во фритюре, на гриле), тушенном и запеченном (с гарниром и соусом и без них) виде. 3. Определять степень готовности, оценивать качество блюд из рыбы. 4. Подбирать гарниры, соусы к блюдам из рыбы. 5. Порционировать, сервировать и оформлять блюда из рыбы для подачи в виде основного блюда и закуски. 6. Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из рыбы. 7. Оценивать качество готовых блюд из рыбы. 	

8. Хранить основные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности продукции.	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из мяса:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбирать полуфабрикаты из мяса и мясных субпродуктов, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. 2. Готовить блюда из мяса, мясной рубленой массы, мясных субпродуктов в отварном, припущенном, жареном, тушеном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. 3. Определять степень готовности блюд из мяса и мясных субпродуктов и их вкусовые качества. 4. Порционировать, сервировать и оформлять блюда из мяса и мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и закуски. 5. Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из мяса и мясных субпродуктов. 6. Хранить основные блюда из мяса и мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из домашней птицы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбирать полуфабрикаты из домашней птицы, проверять их качество в соответствии с видом блюда, способом тепловой обработки, рецептурой. 2. Готовить основные блюда из домашней птицы в отварном, припущенном, жареном, тушенном (с овощами и без) и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде. 3. Определять степень готовности основных блюд из домашней птицы и их вкусовые качества. 4. Порционировать, сервировать и оформлять блюда из домашней птицы для подачи в виде основного блюда и закуски. 5. Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из домашней птицы. 6. Хранить основные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных блюд из яиц, творога:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество яиц, творога и ингредиентов к ним. 2. Готовить блюда из яиц: яйца отварные «в мешочек», «всмятку», «вкрутую»), яичная кашка. 3. Готовить блюда из творога: сырники; вареники ленивые, вареники с творогом; пудинг паровой и запеченный; запеканка из творога. 4. Определять степень готовности основных блюд из яиц и творога и их вкусовые качества. 5. Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из яиц и творога для подачи в виде блюда и закуски. 6. Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из яиц. 7. Хранить основные блюда из яиц и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых блюд из теста с фаршем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. 2. Готовить простые блюда из пресного теста с фаршем и без: пельмени, вареники с различными фаршами (в отварном, жареном и запеченном виде, блинчики, клецки мучные,). 3. Готовить фарши и начинки для выпечных изделий из теста. 4. Готовить простые блюда из дрожжевого теста: блины, оладьи, беляши, пирожки. 5. Охлаждать и замораживать тесто и мучные изделия в виде полуфабрикатов. 	

<ul style="list-style-type: none"> 6. Определять степень готовности основных мучных блюд и их вкусовые качества. 7. Порционировать, сервировать и оформлять готовые основные мучные блюда для подачи в виде блюда и десерта. 8. Выдерживать температуру подачи мучных блюд и десертов. 9. Хранить мучные изделия и готовые основные мучные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Учебная практика.</p>	42
<p>Виды работ по приготовлению салатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Подбирать, проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями и рецептурой салатов. 2. Готовить салаты с учетом санитарно-гигиенических требований к выполнению работ в холодном цехе: овощные (из свежих и вареных овощей), фруктово-овощные, несмешанные салаты, с рыбой и морепродуктами, с мясными продуктами, винегрет и др. 3. Подбирать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре. 4. Определять достаточность специй в салатах. 5. Выдерживать температуру подачи салатов. 6. Хранить салаты в заправленном и не заправленном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению простых холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Хранить, проверять качество соленой сельди, рыбных и мясных продуктов. 2. Очищать и нарезать на кусочки соленую сельдь. 3. Фаршировать куриные и перепелиные яйца, шляпки шампиньонов. 4. Квасить капусту кочанами и в шинкованном виде. 5. Взбивать сливочное масло с ингредиентами. 6. Готовить холодные блюда и закуски с учетом требований по безопасности продукции: сельди с луком; фаршированных яиц; икры грибной, овощной; помидоров, перца, баклажанов фаршированных; маринованных и соленых грибов; лобio; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей гриль холодных; артишоков, мини овощей консервированных; фасоли в томатном соусе с чесноком, рыбы отварной с гарниром и соусом хрен, ассорти рыбного, ассорти мясного, языка отварного, ростбифа холодного с гарниром и без, домашней птицы жареной, рыбы, мяса. 7. Определять степень готовности основных холодных закусок. 8. Порционировать, сервировать и украшать основные холодные закуски для подачи. 9. Выдерживать температуру и санитарный режим при подаче основных холодных закусок. 10. Хранить готовые основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. 2. Готовить основные горячие и холодные сладкие блюда: фруктовые салаты, кисели, яблоки запеченные, фрукты гренки с фруктами, блинчики со сладкими начинками и без, оладьи, клецки со сладкими соусами, запеканки, 	

<p>шарлотка с яблоками.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства с водой, молоком, сливками. 4. Использовать и выпекать различные виды готового теста для приготовления сладких блюд. 5. Определять степень готовности заготовок для основных холодных и горячих блюд. 6. Нарезать и порционировать готовые полуфабрикаты. 7. Порционировать и оформлять на тарелке основные холодные и горячие блюда для подачи. 8. Выдерживать температуру подачи основных холодных десертов. 9. Хранить готовые полуфабрикаты и основные холодные и горячие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
Учебная практика	42
<p>Виды работ по приготовлению холодных и горячих напитков:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. 2. Отжимать сок из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений. 3. Готовить основные холодные и горячие напитки: свежееотжатые соки фруктовые, ягодные и овощные; смешанные (купажированные) соки, напитки из фруктов и ягод, сбитни, хлебный квас, фруктовый квас, холодный и горячий чай, кофе, какао, шоколад. 4. Определять органолептически степень готовности и вкусовые качества основных холодных и горячих напитков. 5. Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи. 6. Выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков. 7. Хранить готовые холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
Учебная практика.	72
<p>Виды работ по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество основных продуктов и ингредиентов к ним. 2. Варить сахарный сироп и определять с помощью проб его крепость (клейкая капля, нитка тонкая, нитка средняя, нитка толстая, шарик мягкий, шарик средний, шарик твердый); варить сахарный сироп с добавлением кислоты; уваривать сахарный сироп для приготовления тиража. 3. Готовить отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: сиропы различной крепости, помады, глазури, желе, гели, кремы. 4. Готовить отделочные полуфабрикаты с использованием смесей промышленного производства. 5. Органолептически оценивать степень готовности и качество основных отделочных полуфабрикатов. 6. Использовать в оформлении кондитерских изделий и десертов основные отделочные полуфабрикаты. 7. Хранить основные отделочные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Виды работ по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять качество, осуществлять выбор основных продуктов и ингредиентов к ним; 2. Замешивать тесто для хлебобулочных изделий и хлеба, определять степень готовности дрожжевого опарного и 	

<p>безопасного теста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Использовать для приготовления хлебного теста хлебные смеси промышленного производства. 4. Замешивать сдобное пресное тесто (на кисломолочных продуктах и без) с разрыхлителями и без. 5. Замешивать песочное тесто (сладкое и соленое). 6. Замешивать кексовое тесто с наполнителями и без. 7. Готовить бисквитное тесто с наполнителями (мак, корица, какао-порошок) и без. 8. Готовить заварное тесто. 9. Порционировать, раскатывать и формовать, отсаживать из кондитерского мешка изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста. 10. Производить расстойку и отделку сформованных основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. 11. Замешивать, раскатывать, охлаждать и прослаивать сливочным маслом/маргарином пресное слоеное тесто. 12. Порционировать и формовать изделия из слоеного теста различного вида. 13. Выпекать полуфабрикаты на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности. 14. Определять степень готовности выпеченных полуфабрикатов. 15. Охлаждать, вынимать из форм выпеченные полуфабрикаты. 16. Готовить сладкие начинки. 17. Производить отделку основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, отечественных тортов и пирожных, легких тортов. 18. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты с учетом требований к безопасности продукции. 	
ВСЕГО:	558

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной практики в Учебном кулинарном и Учебном кондитерском цехе.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование

Оснащение Учебного кулинарного цеха также предусматривает наличие средств аудиовизуализации для зоны инструктажа и мест для заполнения дневников обучающихся.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1- 5 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 / Под общ. ред. А.П.Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
11. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Ч.4 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2006.- 784 с.
12. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с.

15. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
16. «WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.
17. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М: Академия, 2014
18. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. – М: Академия, 2014
19. М.Н. Шумилкина. Кондитер. Учебное пособие. – Р-н-Д.: Феникс, 2011
20. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер. Практические работы. – Р-н-Д.: Феникс, 2012
21. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. – М:Академия, 2014
22. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
23. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Кондитер» в 2-х частях. – М: Академия, 2013.
24. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4-х частях. – М: Академия, 2014.
25. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь, ч. 1-4. – М: Академия, 2013, 2016.
26. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М: Академия, 2014
27. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М: Академия, 2014
28. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М: Академия, 2014

Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – 7-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2008. – 304 с., [8] с. цв. ил.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2008. – 80 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2008. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.

10. Соколова Е.И. Современное сырье кондитерского производства: учеб. пособие для нач. проф. образования / Е.И.Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2008. – 64 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..
12. Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. Повар. Учебное пособие. – Р-н-Д.: Феникс, 2010

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоение данного профессионального модуля направлено на формирование профессиональных компетенций по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер в области приготовления основной кулинарной продукции. Предшествует освоению данного профессионального модуля освоение общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02. Физиология питания;

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Освоение профессиональных компетенций происходит в рамках МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции в Учебном кулинарном и кондитерском цехе, учебная практика проходит на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Программа ПМ 07 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. При реализации рабочей программы ПМ 07 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей. Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ предусматривает организацию самостоятельной работы на рабочем месте по освоению практических компетенций повара по приготовлению, оформлению и отпуску кулинарной продукции простого и основного ассортимента.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется при выполнении заданий по практике. Итоговый контроль по практике включает отчет по учебной практике.

Завершается освоение программы профессионального модуля проведением квалификационного экзамена.

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<p>-оценка годности традиционных видов овощей и грибов; -точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей; обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов; -правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов; обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике, экзамена (квалификационного) по модулю</p>
<p>ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим</p>	

<p>оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>требованиям к блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность расчета количества сырья при замене яиц яичными продуктами, выхода каш и блюд из бобовых нужной консистенции; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами 	
<p>ПК 3. Готовить основные супы и соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам и соусам; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов и соусов; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления супов с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности супов и соусов; -правильность проведения бракеража готовых 	

	<p>супов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи супов и соусов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из рыбы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их</p>	

	<p>устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него;</p> <p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых</p>	

	<p>блюд из мяса и домашней птицы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор режимов и условий хранения холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	
<p>ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных продуктов (плоды, ягоды, желеобразующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сладких блюд и напитков;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-</p>	

	<p>гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд и напитков;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд и напитков;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления и условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд, напитков;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд;</p> <p>-демонстрация умений сервировки и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами;</p>	
<p>ПК 8.. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>	<p>-правильность последовательности выполнения технологических операций при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-умение органолептическим путем определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий ;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению и оформлению при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p>	

<p>ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к дрожжевому тесту и изделий из него; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусов с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности соусов; -правильность проведения бракеража готовых соусов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска соусов, сервировки и подачи соусов; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами 	
<p>ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия из него.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к изделиям из бездрожжевого теста; -точность расчета количества сырья и выхода готовых изделий из бездрожжевого теста; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению изделий из бездрожжевого теста; -демонстрация умений в приготовлении простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности изделий из бездрожжевого теста; 	

	<p>- правильность проведения бракеража изделий из бездрожжевого теста, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи изделий из бездрожжевого теста;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами.</p>	
<p>ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к пирожным массового спроса;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых пирожных массового спроса;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности пирожных массового спроса;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения пирожных массового спроса;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к тортам массового спроса;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых тортов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения</p>	

	<p>технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения степени готовности тортов;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения тортов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
--	--	--

Разработчики:

Колледж гостиничного
сервиса МФ РМАТ

зам.директора колледжа по УТР,
Почетный работник СПО



Молокоедова Н.А.

Рецензент:

Национальная Гильдии
шеф-поваров

Президент, профессор РМАТ



Филин А.Н.

ММ 7